



#### Kochdauer:

Mittel (30 bis 60 Minuten)

#### Schwierigkeit:

gut machbar

#### Zutaten:

600 g	Holunderbeeren
300 g	Zwetschken
100 g	Äpfel
150 ml	Wasser
200 g	Zucker
1 Stk.	Zimtrinde
3 Stk.	Gewürznelken
	Vanille
	Saft einer Zitrone
	Zitronenschalen unbehandelt, abgerieben
2 EL	Puddingpulver, Vanille
2 cl	Obstschnaps

#### Mein persönlicher Tipp

Auch aus Marillen, Brombeeren, Quitten, Kirschen oder Weichseln lässt sich nach diesem Rezept wunderbar Röster herstellen.

#### Magdalena Mehringer

Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

#### Quellen:

- Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Süße Leibspeisen  
aus Omas Küche*

## Holler-Zwetschken-Röster

### Zubereitung

- Holunderbeeren abreiben, Zwetschken entkernen und vierteln, Äpfel/Birnen entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Das vorbereitete Obst mit Wasser (anfangs etwas weniger nehmen), Zucker und Gewürzen in einem breiten Topf zum Kochen bringen.
- Auf kleiner Flamme sanft einköcheln lassen, bis die Früchte ein runzeliges Aussehen haben und der Saft klar ist – dauert 15-25 Minuten.
- Dazwischen immer wieder umrühren und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.
- Zum Binden Puddingpulver/Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser glattrühren und in den kochenden Röster einrühren – kurz aufkochen lassen und wenn gewünscht mit Obstbrand bzw. -likör verfeinern.